



## Květákové placičky se sýrem a salámem Sitno Schneider

### Ingredience:

2 porce

200 g květáku  
1 vejce  
100 g strouhanky  
200 ml mléka  
50 g najemno nastrouhaného sýru  
2 stroužky česneku  
50 g trvanlivého salámu Sitno Schneider  
sůl, pepř

### Postup:

Květák vložíme do mixéru a rozmixujeme. Osolíme a znovu rozmixujeme. Necháme 5 minut odpočívat, než květák začne trochu pouštět vodu. Přidáme zbytek ingrediencí a zamícháme. Salám Sitno Schneider nakrájíme na malé kostičky a přidáme do směsi. Těsto by mělo být měkké a ideální na tvarování. Placičky tvarujeme podle přání a smažíme dozlatova z obou stran. Podáváme s vařeným bramborem a tatarskou omáčkou.

[www.JakNaVelkeVeci.cz](http://www.JakNaVelkeVeci.cz)

[www.schneider-group.cz](http://www.schneider-group.cz)

